



## Hartige taart van aardappel met bacon en bleekselderij

**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 70 minuten + 6 uur

### **DIT HEB JE NODIG:**

#### **voor het deeg**

- 🍳 200 g roomboter, op kamertemperatuur
- 🍳 50 ml crème fraîche
- 🍳 150 g bakkersbloem of patentbloem
- 🍳 1 tl bakpoeder

#### **voor de vulling**

- 🍳 500 g kleine, vaste aardappelen
- 🍳 2 el koolzaad- of plantaardige olie
- 🍳 120 g doorregen bacon
- 🍳 60 g fijngehakte bleekselderij
- 🍳 100 ml crème fraîche
- 🍳 2 el mierikswortelsaus
- 🍳 15 g gehakte verse bladpeterselie

**MATERIAAL:** quichevorm met losse bodem 24 cm Ø, vershoudfolie

### **ZO MAAK JE HET:**

#### **Voorbereiden**

1. Klop in een kom de boter met de crème fraîche.
2. Zeef de bloem met het bakpoeder en een snufje zout in een andere kom.
3. Doe de droge ingrediënten in de kom met het botermengsel en meng alles tot een deeg.
4. Rol het deeg tot een bal.
5. Druk de bal plat tot een cirkel en wikkel in vershoudfolie.
6. Bewaar het deeg minstens 2 uur, maar liefst een nacht in de koelkast.

#### **Bereiden**

7. Verwarm de oven voor op 200 °C.
8. Kook de aardappelen gaar.
9. Giet ze af en laat ze even afkoelen.
10. Verwijder de schil en snijd ze in plakken van 1 cm dik.
11. Door de aardappelen na het koken te schillen en snijden zorg je ervoor dat ze niet uit elkaar vallen.
12. Neem het deeg uit de koelkast en laat in een paar minuten zacht worden terwijl je de vulling maakt.
13. Laat het deeg niet op kamertemperatuur komen omdat het makkelijker uit te rollen is als het nog ietsje koud is.
14. Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak er de bacon een paar minuten in tot de plakken mooi goudbruin zijn.
15. Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze even afkoelen.
16. Hak ze grof.
17. Bak intussen de bleekselderij in dezelfde olie in de pan tot hij gaar is.
18. Neem van het vuur en laat iets afkoelen.
19. Klop de crème fraîche met de mierikswortelsaus.
20. Neem de plasticfolie van het deeg.
21. Rol het deeg met een deegroller op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot het iets groter dan de doorsnee van de quichevorm is.
22. Rol het deeg losjes om de deegroller en gebruik de roller om het deeg in de ingevette vorm te draperen.
23. Bekleed de vorm met het deeg en druk het tegen de geschulpte rand van de vorm.
24. Snijd overtollig deeg af.
25. Bestrijk het deeg met 1 eetlepel koolzaadolie.
26. Schik de plakken aardappel in de deegschelp.
27. Strooi er de stukjes bacon, gebakken bleekselderij en de peterselie over.
28. Schep er tot slot het crème-fraîchemengsel over.
29. Bak 20 minuten in de voorverwarmde oven, of tot de bacon er knapperig uitziet en het deeg goudbruin is.
30. Dien naar wens warm of koud op.

**BRON:** [okoko.nl](http://okoko.nl)

